



## Menüvorschläge Frühjahr/Sommer 2020 April bis Oktober

---

- Kleine Auswahlkarte für Gruppen von 15 bis 30 Personen (unsere berühmte Vorspeisen-Variation empfohlen!)
- Ab 30 Personen – Menü mit zwei Hauptgerichten zur Auswahl am Abend der Veranstaltung
- Ab 50 Personen – ein festes Menü mit **einem** Hauptgang
- Buffets ab 30 Personen

Saisonale Produkte wie z.B. Spargel, Steinpilze auf Anfrage nach Saison und Verfügbarkeit.

Wir behalten uns vor, saisonale Produkte gleichwertig ggf. auszutauschen, je nach Marktlage!

Alternativen für **Vegetarier, Veganer**, Lacto-Veganer, Allergiker, Intoleranzen und Gluten-Allergiker halten wir bereit und können diese vor Ort beachten! Sprechen Sie bitte unseren Service an.

Fisch Gerichte bieten wir zur Wahl aus unserer aktuellen Speisekarte nach Verfügbarkeit an.

### „Vorspeisen Variation“ Werkskantinen-Family-Style

auf langen Holzbrettern serviert...

Frankfurter Grüne Sauce mit gekochtem Landei,  
Badischer Flammkuchen, Roastbeef mit Remoulade, Graved-Lachs  
mit Senf-Dillsauce & Tatar vom Winzer Handkäs **12.50 € p.P.**

### „Standard“ Getränkepauschale:

„Römer Pils“ und „Büble Helles oder Weizenbier“ vom Fass,  
Softs (Cola, Fanta, Säfte), Wasser, Kaffeespezialitäten  
Weißer / roter Hauswein

4 Stunden/ **38.50 €** (exkl. Aperitif)

Verlängerung/ erweiterte Pauschale mit Longdrinks möglich

Um die Reservierung verbindlich zu bestätigen, senden Sie uns bitte Ihre Menü-/ Büffetauswahl mit dem unterschriebenen Veranstaltungsvertrag (Seite 8 und 9) per **Mail** oder **Fax** an die 069/42696604 zurück.

**Raumänderungen obliegen dem Restaurantleiter**



## Menüvorschläge Frühjahr/Sommer 2020

bis Oktober 2020

Stellen Sie sich **Ihr Menü** selbst zusammen aus den folgenden Gerichten

Wählen Sie jeweils **EIN** Gericht pro Gang aus:

<b>Vorspeisen</b>	
Rucolasalat mit Orangen-Sherry-Dressing Parmesan, Kirschtomaten & Pinienkernen 9.5 €	<input type="checkbox"/>
Graved Lachs, mit Kräutern mariniert Honig-Senf-Sauce, Orangen-Fenchel-Salat & Kartoffelrösti 13.8 €	<input type="checkbox"/>
Burrata – cremiger Kuhmilchmozzarella Avocado-Mash, Tomaten, Rucola, Kapern – auf Röstbrot 13.8 €	<input type="checkbox"/>
Vorspeisen Salat vom Wochenmarkt in unserem Kräuter-Haus-Dressing & Croutons 6.2 €	<input type="checkbox"/>
Carpaccio vom Roastbeef mit Parmesan, Kapern, extra nativem Olivenöl & Rucola 13.6 €	<input type="checkbox"/>
Schwäbischer „Gaisburger Marsch“ 7.5 € Kräftiger Rindfleischartopf mit Spätzle, Kartoffeln, Markklößchen, Gemüse & Tafelspitz	<input type="checkbox"/>
<i>oder</i>	
<b>„Vorspeisen Variation“ Werkskantinen-Family-Style</b> auf langen Holzbrettern serviert... eine Auswahl unserer klassischen Vorspeisen Frankfurter Grüne Sauce mit gekochtem Landei, Badischer Flammkuchen, Roastbeef - Remoulade, Graved-Lachs mit Honig-Senfsauce & Tatar vom Winzer Handkäs 12.50 € p.P.	<input type="checkbox"/>

+

*Wir behalten uns saisonal bedingte Änderungen vor  
Unsere Preise verstehen sich inklusive der aktuellen Mehrwertsteuer von 19%*



## Menüs Frühjahr/Sommer 2020

Wählen Sie jeweils EIN Gericht pro Gang aus:

### **Hauptgang**

- |   |                          |
|---|--------------------------|
| Gratinierter Kabeljau<br>mit Kartoffelstampf, rote & gelbe Bete, Apfelkren 23.0 €           | <input type="checkbox"/> |
| Steak frites vom Black Angus<br>mit Sauce Bernaise & Werkstattfritten 24.8 €                | <input type="checkbox"/> |
| Original Wiener Schnitzel<br>mit Preiselbeeren & Kartoffel-Gurken-Salat 21.5 €              | <input type="checkbox"/> |
| Maispoulardenbrust mit Banyuljus<br>jungem Erbsen-Möhrrchen-Gemüse & Kartoffelstampf 22.9 € | <input type="checkbox"/> |
| Halbe Bauernente aus dem Ofen<br>Orangenjus, mit Ingwer-Spitzkohl & Gnocchi 19.5 €          | <input type="checkbox"/> |
| Hausgemachte Teigtascherl'<br>mit Frischkäse, Rucola & Parmesan 13.8 €                      | <input type="checkbox"/> |

+

### **Dessert**

- |  |                          |
|--|--------------------------|
| „Frankfurter Apfeltiramisu“ mit Mascarpone, Kakao & Biskuit 7.0€<br>das beste was ein Apfel werden kann... | <input type="checkbox"/> |
| Karamellisierter Kaiserschmarrn<br>mit Zwetschgenröster & Vanillesauce 8.9 €                               | <input type="checkbox"/> |
| Cheesecake Crumble mit Blaubeerkompott 7.5 €   | <input type="checkbox"/> |

*Wir behalten uns saisonal bedingte Änderungen vor  
Unsere Preise verstehen sich inklusive der aktuellen Mehrwertsteuer von 19%*



*Unsere Büffets stellen wir für Sie ab 30 Personen*

## **Buffetvorschläge Frühjahr/Sommer 2020**

### **Hessenbuffet**



#### ***Vorspeisen***

Mini-Frikadellen, grober Senf & Cornichons  
Frankfurter Schneegestöber

Metzger`s Fleischwurstsalat, Meerrettich & Apfel

Sachsenhäuser Pellkartoffelsalat mit Ei & Radieschen  
Geräucherte Forelle mit Meerrettich & Radieschen

\*\*\*

Frankfurter Gartensalate mit zweierlei Dressing & Kernen

Großer Brotkorb von unserem „Spessart – Bäcker“  
Salzbutter

#### ***Hauptspeisen***

Kassler und Mini - Rindswurst mit Frankfurter Senf & Kraut  
Ochsen - Tafelspitz mit Wurzelgemüse  
Frankfurter Grüne Soße mit gekochtem Ei  
Geschmorter Landgockel in Apfelweinsauce  
Röstkartoffeln/ Kartoffelpüree

#### ***Dessert***

Schokoladenpudding mit Vanillesauce  
„Frankfurter Mispeltiramisu“ mit Calvados, Kakao & Biskuit

**42 €**

*Wir behalten uns saisonal bedingte Änderungen vor  
Unsere Preise verstehen sich inklusive der aktuellen Mehrwertsteuer von 19%*



Unsere Büffets stellen wir für Sie ab 30 Personen

## Buffetvorschläge Frühjahr/Sommer 2020

### Mediterranes Büffet



#### **Vorspeisen**

Hausgemachte Gemüse Antipasti  
mit frischem „Extra Virgine Olio“ & italienischer Aufschnitt

Champignons mit Rosmarin  
Artischocken mit getrockneten Tomaten  
Bunte Paprika, Rot & Gelb mit jungem Knoblauch

„Vitello Tonnato“, Rosa Kalbsfleischscheiben in Thunfischsauce & Kapern

Italienische Blattsalate mit Balsamico, Crostini & italienischen Toppings  
Rucolasalat, Parmesan & Pinienkerne  
Caprese, knackiger Tomaten mit Büffelmozzarella & Basilikum

Grosser, frischer Italienischer Brotkorb mit Ciabatta & Foccachia

#### **Hauptgänge**

„Tagliata“ Rosa Roastbeef  
live tranchiert mit Rucola & Balsamico

Gegrillte Dorade  
mit Blattspinat & Safransauce

„Linguine“ al dente und frisch aus dem Parmesan Laib mit Pesto

Röstgemüse & Rosmarinkartoffeln

#### **Dessert**

TiramiSu „Classico“ mit Kakao, Espresso, Mascarpone & Biskuit  
Süße Cannoli gefüllt mit Ricotta & Vanille

**48€**

*Wir behalten uns saisonal bedingte Änderungen vor  
Unsere Preise verstehen sich inklusive der aktuellen Mehrwertsteuer von 19%*



*Unsere Büffets stellen wir für Sie ab 30 Personen*

## **Buffetvorschläge Frühjahr/Sommer 2020**

### **Grillbüffet 1**



#### ***Vorspeisen***

Odenwälder Bauernsalat mit Schafskäse  
Sachsenhäuser Kartoffelsalat mit Radieschen & Schnittlauch  
Grossmutter's Nudelsalat mit Erbsen & Schinken

Frankfurter Gartensalate mit Sherry Dressing  
& Croutons

Großer Brotkorb von unserem Bäcker aus dem Spessart  
Salzbutter

#### ***Vom Grill***

Nackensteak vom Jungschwein in der Apfelweinmarinade  
Keulchen vom „Landgockel“ mit Zitrone & Thymian  
Marinierte Hüftsteaks vom Weiderind  
Metzger Meyer's BESTE Bratwurst

Röstgemüse & Rosmarinkartoffeln

Hausgemachte Kräuterbutter, Frankfurter Grüne Soße, BBQ SC

#### ***Dessert***

Schokoladenpudding mit hausgemachter Vanillesauce

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster  
& hausgemachter Vanillesauce

**42.5 €**

*Wir behalten uns saisonal bedingte Änderungen vor  
Unsere Preise verstehen sich inklusive der aktuellen Mehrwertsteuer von 19%*



*Unsere Büffets stellen wir für Sie ab 30 Personen*

## **Buffetvorschläge Frühjahr/Sommer 2020**

### **BBQ Büffet**



#### ***Vorspeisen***

Toskanischer Fusili Salat  
mit Zucchini, getrockneter Tomate & Rosmarin

Sommerlicher Garnelen Cocktail

Sachsenhäuser Kartoffel-Gurkensalat mit Radieschen

Büffelmozzarella mit Basilikum & Tomaten

Frankfurter Gartensalate mit Sherry Dressing  
Croutons, geröstete Sonnenblumen- und Kürbiskerne

Großer Brotkorb von unserem Bäcker aus dem Spessart  
Salzbutter

#### ***Vom Grill***

Kleine Rumpsteaks mit langem Pfeffer mariniert  
Keulchen vom „Landgockel“ pikant mariniert mit Ingwer & Chili  
Zupflachs aus dem Steinofen, mit Kräutern mariniert  
Spare Ribs vom Landschwein

Fetakäse mit Honig & Thymian | Maiskolben vom Grill

Grillgemüse, Cole Slaw  
& Papas Arrugadas

Kräuterbutter, Guacamole, Kräuterquark  
Chimichurri, hausgemachte BBQ Sauce

#### ***Dessert***

Cheesecake Crumble mit Blaubeerkompott  
„Apfeltiramisu“ das beste was ein Apfel werden kann...  
Ananas-Minz-Salat

**52 €**

*Wir behalten uns saisonal bedingte Änderungen vor  
Unsere Preise verstehen sich inklusive der aktuellen Mehrwertsteuer von 19%*



## **VERTRAGSBEDINGUNGEN IHRER RESERVIERUNG**

Um Ihre Reservierung verbindlich zu machen, benötigen wir dieses Formular bis spätestens 3 Tage vor Veranstaltungsdatum unterzeichnet als PDF per E-Mail ([reservierung@die-werkskantine.de](mailto:reservierung@die-werkskantine.de)) oder per Post.

Ab 15 Personen bitten wir Sie, sich auf ein einheitliches Menü zu einigen oder unser Angebot für eine verkleinerte Karte zu nutzen. Für einzelne Gäste mit speziellen Essgewohnheiten halten wir selbstverständlich Alternativen bereit. Um eine sorgfältige Vorbereitung zu sichern, benötigen wir 7 Tage vor der Veranstaltung Ihre Menü- und Weinauswahl.

Die finale Personenzahl teilen Sie uns bitte spätestens 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn mit. Die 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilte Personenzahl ist verbindlich.

Bei vollständigen Stornierungen, welche weniger als 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden, sind Sie verpflichtet, 100% des vereinbarten Preises für Miete und Speisen als Stornokosten zu zahlen. Bei teilweisen Stornierungen entsprechend anteilig. Wir behalten uns vor, bei Gesellschaften ab 20 Personen eine Anzahlung nach Absprache zu fordern. Die Höhe der Anzahlung entspricht dem vereinbarten Menüpreis x der geplanten Personenanzahl.

Exklusive Nutzung/ Teilnutzung unserer Räumlichkeiten ist bei einem zu gewährleistenden Mindestumsatz möglich. Sollte dieser nicht erreicht werden, wird die Differenz zum tatsächlichen Umsatz in Form von Raumbereitstellungskosten (Raummiete) in Rechnung gestellt.

Unser Restaurant ist 11 bis 23.00 Uhr geöffnet (Sonntags bis 18 Uhr). Bei Veranstaltungen, die über die Öffnungszeiten hinausgehen, berechnet das Restaurant eine Pauschale in Höhe von EUR 30.- je nach benötigtem Mitarbeiter und angefangener Stunde.

Unser Richtwert für das Trinkgeld liegt bei 7% des Bruttogesamtumsatzes. Dieser Betrag ist für Firmen steuerlich absetzbar und wird auf die Rechnung addiert, Ihre Zufriedenheit vorausgesetzt.

Raumänderungen bleiben dem Restaurant vorbehalten.

Die Preise sind gültig bis 10 Tage nach Unterbreitung des Angebots.

Unsere Rechnungen sind sofort zur Zahlung fällig  
(wir akzeptieren Bargeld, EC, Mastercard, VISA, Amex).

Der Veranstalter haftet für Beschädigungen oder Verluste, die durch seine Teilnehmer oder Hilfskräfte verursacht werden, ebenso wie für Verluste oder Beschädigungen, die er selbst verursacht hat.





-2-

Überweisungen akzeptieren wir bei Zahlung binnen 5 Tagen nach Rechnungsstellung und vollständiger Angabe der Rechnungsadresse. Für den Aufwand einer nachträglichen Rechnungsänderung berechnen wir 15 €.

- Ich handle im eigenen Namen.
- Ich handle als Vertreter für unten genannte Firma
- Die Rechnung soll ausgestellt werden auf:

.....  
(Firma)

.....  
(Name)

.....  
(Adresse)

.....  
Tag und Datum der Veranstaltung

.....  
Name, Unterschrift, ggf. Firmenstempel

*Ich akzeptiere die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des Restaurants, Die Werkskantine.  
Es gelten die AGB der Werkskantine, HausMeyer GmbH.*